

FORMAGGIATA

DI SERE STENTATO

AL SERENISSIMO RE



IL STAMPATORE

VANDO Ne le mani mi viene, siudiofi lettori compositione, laquale io penso vi habbia a giouare , forzomi con quella deligenza ch'io poffo maggiore, e fenza altrui preghiere daruela fuore flampala ne credita te, ch'to cio fucia folo per il guadagno, come funno quelli, che qual fi vogliacofa stampano, metre che noua fia, er non piu per l'addietro diuulgata, ne considerono, s'ella da voi effere letta fia degna. Bafta loro col titolo folo mouerui l'ap petito al comprarla, quando da qualche forfantello funne per le vie & per le plazze gridare, Opera noua nouamente Stampata : compratela gentilhomini questa bella legenda nous in the bene & speffo trough engannato lo stampatore, vedendofi egli poi ne le frese condennato, er fesso da com pratori glie lanciato qualche cancaro mal falato. Ma io che al guadagnar non mai fid intento piu, che al conferuarmi la gratia vostra, confidero molto bene à darut opera, laquale vi habbia abnanco a dilettare, cofi come mi perfuado che molto dilettarani questa Formaggiata di ser Stetatoslaqua le recaraui non mediocre viilita, er piacere tanto, che legen dola, s'indolciranno tutti i vostri sensi, er faraui senza du bio co la imaginatione molte volte venire in succhio;ne fia Spirito o membro alcun vostro che qualche volta non si riz. 21 er commoua. Veramente bella e la innentione, Artificio so l'ordine & la dispositione, mirabili sono gli ornamenti. Scriffero gia molti in rima et bene, varii fruut et varii inftru

menti poeticaméte lodando.ll nostro Sere, volse in prosa scri uere, auenga che tutti babbino fiato con bona consideratios, ne. Quelli perche la materia era stretta molto, necessariame te andaranno co colori poetici pingendo er vagando, cio è missurando con il vero qualibe adulatrice bugietta. Questo nostro moderno autore, non ha hauto di cio bisogno, ma egli fi e co la istessa verita contenuto ne la oratoria commen datione; laquale quanto fia artificiofa, er plena di grave feno tenze, piena di fottili argomenti piena di facette er belle ar, gutie, & piena di rari segreti, voi medesimi il vedrete legen do & considerando questa doita & faceta Formaggiata, las quale perche cofi fia detta agenolmente anco potrete compre derevoi istess. Masorsi desiderarete sapere, che huomo sia se re Stentato, et pehe cofi chiamafi. Doucte supere, che no mi fi conuiene vscire da termini de la modestiasperbo no voglio effere cofi ardito er audace, come fu gia lo stampatore de la ficheides à cui non e bastato al dispetto de l'autore stampas re quella eccellentissima opera, ma egli ha voluto anchora chiarire, che quello dotissimo gentilhomo es da bene, il Mol za fotto'l nome di padre Siceo, fi fia sfegato per vn tratto, er suffatofi, tutto in fino al gomito ne le lodi de le dolce et fa porite fiche, frutto degnamente da lui cotanto lodato: er che messer Anibale caro spirito gentile es capriccioso babbia coperto & adumbrato il fuo capriccio fotto'l nome di fere Agresto. A me basta fare al nostre Stentato vn dispetto solo, cio è slampare contra voglia sua queste sue lodi del formage gio piacentino, che per questo solo dispiacere (pense) perdos narami per amor vostro, quando gite ne addimandaro pers

dono. Al secondo non voglio mettere mano per non carrica re tanto la soma lo vi dico che non oportet sapere plusquam oportet fapere, che s'egli baueffe voluto furfi hora conofcere, non haurebbe egli nafcofto et inuduppato il suo proprio no mesperho stateuene o lettori contenti al quia, che da me non entenderete altro fe non fe che eglie gemilhomo cortefe, pla céuole, or buono or leale compagno, fenza ambitione, et fen za vna maladetta Hipocrifia;ne mai fi è dilettato del filmo de rautoli , ma bene li piaciono i buon boconi, er massimas: mente il formaggio de la patria suasperbo (credo) ch'egli fi sia mosso a lodarlo tanto . lo gia lo conobbi in Roma per le sue bone qualitadi molto caro er grato à quello virtuossis simo er magnanimo Signore Hippolyco Cardinale de mes dici padre de virtuossi, er di tutte le virtui vera base et fermo foftegno. Quefto vi po per bora baftare . In altro tempo vi squadernaro poi, (Faltro del fuo potrò acchiappare) pers che egli fi dice fere Stentato. Fra tato leggete & informage giateui ben bene, or mi vi raccomando.

Charles and the state of the st



MI PARE hauer gia letto, che Le virtu uncende mirabili affetti d'amore, ilch: cer to non è meranighte, perche fe gli bumand senfi inducono, ces spingono gilbutomini, in affa pacet , e in queila, maegiormens

in gla parce , e in quella , maggiormens te la gran jorza dada vertu, che fempre all'anima s'appope els, er con effo let fla conglonta, er venta pò confiringere le menti nostre al bene, er affettuosamete amere: laon de non dec la maesta vostra meranigharsi, s'io absente er da lei co fi lontano; fon tutto ad amaila er feruirla in gran difiderio acceso; chr, perche voi sete Redella virtu, non io solo, ma deuerebbe ognuno meriteuolmente adorarui, non che fer uirui. lo molte volte ho gia vedute alcuni, che senza bauer mai parlato, ne pur conosciuto il Redi Fracia, diuenero p la fuma della liberalita fua,tato di lui deuciti, che no poteno no per lor signore disiderare altro, che la sua franca, es Real maefta. Aleri per vna certa naturale inclinatione . er per le diuine virtuit del gran Carlo quinto Imperadore effersi à lui con tanto amore, er cost caldamente affettiona: ti, che no folamente i fuo feruigio hano le fostantie loro fpe fe, er consumate, ma il corpo anchora, er la istessa vita han no ad ogni rifebio di fortuna, er manifesto pericolo, coms messa, er posta . Quanto piu dung debbo io la maesta vos fira offeruare, riuerire, er adoraresconciofia che non fola mente de glibuomini più virenofi, er in ogni perfetta difeis plina secellenti fete fignore, ma anche della viren iftelfa

affelutiffimo padrone:er io,che qualche particella di viro tu difidero, & per lei giorni, o notti fofpiro, vorrei pur al voltro reame (veramente reame pin d'ogni terreno impes rio,nobile,er degno, benche di tanta gratia sia indegno) approfimarmi : a che fe non potro d'appresso, almans co da lontano, et con l'animo come il buo Pietro, segutrò le voftre candide, & virtuofe infegne te per moftrarglie con qualche effetto queflo mio intenfiffimo difiderio; me è parfo immitare, quei che volendo palefemente manifestare la riuerenza, che portono a Iddio, offerisconti delle cose los To alcuna megliorezeof: io accio che fi veda della mia ver lei osferuanza, & affettione qualche picciolo segno, man do alla maesta vostra un formaggio del mio paese, natio; er benche sia pocho presente ad vn tanto signore, nondis meno è delle cose, che noi babbiamo qui megliori, e piu caretma perche potrebbe forfe ad alcun parere, ch'io gli ha uessi mandato cosa vile, er percio biasimare il mio dono, er metener'troppo ardito, er profontuofo , ifporrò breuemen te, er con buona gratia de la maesta vostra, quanto nobile, quanto buono, or quanto vtil fia il Formaggio piatentinosil quale se per quelle tre qualita di tutti glialtri cascij no vin ceffe, fara almeno in ogni eccellente perfettione à tutti veua le,er forfe anche superiore : ma ben hora vorrei quasi effer nato in Firenze, ò nel mezzo di toscana accio i miei moz zi, er afperi accenti, la Maefta voftra , er me anche non offendeffero,mapoteffi con piu belle, er gratiofe parole, ornare il mio formaggio; o i vostri sensi piu attenti fur po teffisperche supplico la maesta vostra non vogita aggranassi

del mio rozzo stile, er de i miei non troppo suaul placentins vocaboli; i quati volesse Iddio, che fussero belli, dolci er piaceuoli, come sono i formagi, che non sarei necessitato di vfare hora quella protesta, er supplicarla, che non ostan te la mia ignoranza, er le fastidiose, er groffe parole, la si degni volere cio che di quella materia ho feruto, intendere. Veramente Serenissimo fignore quando io con la mente discorro le cose, che in lode del formaggio piacetino si posso no allegare, resto tutto confuso, non sapendo io da quali pri mamente incominciare, tante cofe insieme, er in un tratto nell'animo m'occorrono, di maniera, ch'io desidero in me un'accorta prudenza, & un limato giuditio , accio sapessi quelle tante cofe ordinatamente disponere, es ciascuna in e fuot lochi attamente porre, es collocare. Vn'altra calamità qui mi auiene, che scriuendo io Puna, Paltra mi fugge, er pongo in obliosperche perdonimi la maesta uostra s'io cost feriuo, come le cofe nella mente mi uegono. lo non credo fia persona, che mi nieghi quella cosa, effer nobile, di cui tutte le partiseparatamente, er per se steffe sono di nobilità chiare, et illustrizle parti del formaggio (se filosoficamente nominar le uogliamo) diremo materiali, o formali; lequali tanto piu il fuo integro, ouer competto rendone nobile, er di granstima; quanto piu in esse parti è di nobilità, es gen tilezza;ma vediamo primamente le materiali. Et qua cofe sono al mondo di maggior importanza, es piu necessarie, che'l latte, er il fale! In vano la madre natura d'alle fue Idee tante forti d'animali hauerebbe tolte, & fotto il ciel lunare create, er efpreffe, fe quei il latte non manteneffe,

et alla pfettione no coduceffi, onde furono da gli antichi, que gli buomini piu reputati er di m egiore authorità a po gli altri tenutische di latte, or di cascio erano piu douttiofi, or ricchizer perciò haueuono allhora i Re,non solamente per e ofa molto utile, ma etiamdio per molto honoreuole il tenere. grandiffima quantita di bestie da lattesla cut uirtu unte le creature pasce, er nutriffesperche fu molta la prudenza er la liberalita della natura in prouedere alle cofe ddllet, create di tanta copia di latte, er fore che tutte le madri unis uersalmente, er tanti altri animali di questo nobile, er nes ceffario alimento abbondafferosche fe il latte da minere con me Poro, er Pargento fuffe produtto, valerebbe una gocciola un theforo intieroser di affai piu stima farebbe una scodel la di latte, che tutto l'oro dall'india alla Cefarea maesta por Latoger non fi farebbe di berretta al Grimaldo , ne al Saus lo, or à chi denari affat possedesse,o maneggiafferma piu to sto à chi di latte gran copia hauessezne i Principi de glibuo mini dinarofizer di molte possessioni possessiri tanta stima farebbono,ne le porte delle lor camere con sucilmente aperto tor sarebbono, se prima glihuomini lattosi (fiami per questa volta perdonato quello nuouo uocabolo)ammeffi, er entra s el non fufferogin fomma dinerebbe Signore uffeiale , nefco. no, cardinale, er Papa chi affai latte, er affai cafcio poffedef. feger non è dubbio, che in tal cafo tutti farebbono buoni, er neri paflori. Ma della nobilita del latte che bifogna affa ticarmiconciofia, che è cofa manifesta, er conofciuta ; ma ch'l latte placentino fia di qualunche altro piu nobile, & di piu ualore, facilmente fi può per I pafcoli, & Pherbe piu

de gli altrui paesi megliori, er delicati, conoscer e a benche per molte altre ragioni, er filosofice si potrebbe anche il me desimo prousre, cioè per la natura de i terreni, & dell'aco que, che quei irrigano, er per l'aer' benigno; er in ciò faucs reuolesnondimeno per non effer troppo prolisso,ci bastara hora dire che le bestie, che sul piacentino pascolano, mage giori, piu graffe piu fane, es piu valemi dell'altresil che chia ramente si è veduto, che sendosi alcune bestie ne i prati di Piacenza pascolate, er poscia ad altri luochi condotte, sono del buono effer'loro, diminuite, es magre, es inferme diues nute;il che non procede, se non da i men buoni, es men sas poritipa scolizer questa ragione allegano i pastoris er cons fessono effer vera, la cui authorità & testimonianza tale questione per la grandissima isperienza loro, può, es debbe effer piu de la di Aristotele (quando anche il contrario dis ceffe)autentica, er stimata. Se adung il bestiame del pia centino e di qualunche altro, d'altre regioni piu valorofo, er graffo;ne fegue, che'llatte fia di meglior nutrimento, pin perfetto, er piu gemile. E per qual ragione crede la Maes stà uostra , che il già molto Reuerendo Ferratino perfetto economoser il già valoroso Cauaglier Casaleser i già Illu friffimt, & Reuerendiffiml buone memorie Cardinalia Santiquattro, huomo nelle cose sumiliari diligentissimo, & d Spinola, che fu mentre visse supra ogni altro huomo , nella natura, prouenti delle vacche, pecore, es buot, es canal li,ifperimentato, o dottoso tanti altri gentilhuomini, o Reuerendi fignori, c'hoggi anchor viuono con molta digni tà er honorezet maffimamente il Reuerendiffimo Salutatt,

huomo di gran vedere ; habbino le vacche da Piacenza, à Rama fetto condure? certo ni p altro che per hauer'raz za del megliore, p piu nobile bestiame d'Italia, er ancho del mondospensando di hauere poi ottimo cascio, er simia le al piacentino. Molte altre ragioni potrei adurre della gran nobitità del nostro latti;ma non essindo bora mia ins tentione lodarlo per fe fleffo,fe non in quanto è parte mas teriale del formaggiosparmi le soprallegate ragioni al nos stro proposito bastaresper le quali pronato habbiamo il lata te, che nel pracentino fi coglie effer di nobilità non folamen te à qualunche altro latte vguale, ma ancho superiore . Ves niamo hora alla seconda parte materiale del Formaggio; che effere il fate fu di fepra detto. Il Sale è cofa tanto eccel lente, o neceffaria, che fenza effa l'huomo non potrebbe. viuere come huomozes che dico io come huomo! piu oltre. voglo dire, che fenza il fale non fi può effer'buon chriftias no. La prima propofitione non ha dubbio alcunosperciò che dal viuere delle besite, à quello dell't nomo, la maggior differenza è questa, che le bejite non falano le coje, che mano gianose glibuomini non potrebbono fecondo i liero natus rale saporitamente mangiare cibo alcuno, che co'l fale con duo non fuffest perciò la natura delle donne, acciò potefs fe l'appre to del naturale dell'huomo piu agenolmente, ins gagliardire, et inchare inella creatione sua ilddio la fece sala ta, quafi come l'acqua del mare: & s'alcuno fi ffe cofi igno rante, ebe ciò non sapesse, o non credesse, guino, & pront logouero addimandi à glibacmini babbuanti à Poppi, cas flello di Eirenze,che furano di ciò buono, eg vero testimos

miordi qui na ce, che quando la natura il natural massiva, o fuccia, ne fente l'un per l'altro tanto piacere, er dilette wole guffosperche la natura di enfalarlo fi diletta , er egli di effere da lei salato pode, es gioiscetò dolce, es mirabile proprieta del salesò suane, es caro condimento della vita hanana. V olgete bora, volgete fignor mio Panimo, la men te, or tutti i fenfi vostri alla intelligenza di questo raro, or occultissimo fegretosche hora ul voglio chiarire ; forfe non mai per lo addietro da persona detto,ne sertito. Qual pens fa la maeflà unftra fix cagione che l'huomo fia cofi accorto, intendente,er fealeritozer glieleri animali feiocchi , rozzi, er inspidi: Son certo, the fe quei gran Patrafi delle filosos phice fette, er quei della medicina gran scrittori fuffero bo ra viui; er quella addimandaffe loro questo dubblos direb bono, che Iddio, ò le celefti intelligentie, banedo creato l'ani ma dell'buomo rationale, er quella di glianimali irrationa le, ne fono state di ciò cagione : Questa ragione tanto vale, quanto, che dire, che i pini del monte Pelio fiano stati dele Pincendio di Trois cagione: ouero, che'l magnifico Lorens zo de medici, juffe cag one del facco di Roma: perche refta anchora à dubitare perche fu fotta l'anima dell'huomo ra gioneuole, or quelle altre intagionenolistredo rifpondereb bono cofi piacque à celesti numite ragione da contadini, es donnacinole, che a'tro non fanno dire fenon che nolfe cofi Iddio. Hor attendete la vera ragione: l'huomo è intenden te, prudente, et saggio; le bestie nosperciò che quando l'huo mo nasce, la madre natura l'enfalas es vien fuor tutto sala coso glialtri aiali infipidi, o fenza fale nasconosonde il fas

le è alla prudenza,er sapienza assomigliato. Et per ciò dis fe Chrifto benedetto à fuoi apostolt; Voi sete il sale della terra:Quindi è nato quel detto prouerbiale , egli hà del sale assai in Zuccasche muol dire,egli è saggio , & pruden urper lo contrario, è vu'huomo fenza falesfignifica, è feioc co, o ignerante: Et perciò i V enetiani hanno per male, er tengonfi ingiuriati quando à tauola fono d'altrui di fale ap presentati, es seruttis perche pensano colut dimostrar uo glia,loro effer coglioni, er affemigliarli al marito della ca pra, à cui le pastorelle per vezzi danoli alcuna volta vn pocho di fale. La feconda propositione è piu che vera; con ciofia, che huomo alcuno non puo effer christiano, se prima non glie dato il battefimo ; & battizzarfi non fi può fenza sale, il quale battezzando il sacerdote mette nella bocca al La creatura; acciò fa faporito, prudente, er faggio; comtra le instigationi del gran diauotorche fe nisciuna qualità dels l'huomo è piu nobile della prudenza, er sapienza ; segue, che'l fale fia non tanto necessario; quanto, che degno es no bile, sendo à quella come detto babbiamo assomigliato. Se dung ogni fale è nobile; quello che fi fa fu'i piacentino , è nobilissimosperche ba qualitadi piu perfette, er megliori, che non hà il sale altroue fattoril quale comunamente si fà d'acqua marina sei questo è grosso, et è di colore tra negro, e rofforafpro,acuto,er amaro:ll piacentino cauafi di vene d'acqua falfa, laquale da pozzi canafizet p effere piu legieo re, er maco terreftre dell'acqua del mare; fà il fale piu mis nuto, es come la neue bianco, gentile, saporito, es digestible leger perciò i cibi, che con effo fon conditi no offendono il

gustoranzi son diletteuolmête saporiti; che bêche al cuoquo ne cadesse fra le dita nella pignatta piu dell'ordinaria misu ragnon perciò la minestra guastarebbefi; ne saria necessis tato aggiongerui acqua per temprare l'asprezza, er l'ao maritudine : tanto è di eccellente qualità il sale piacene. tinordi che ne fanno fede i ceruelati, le mortadelle, i fanguis nacci,i Zambudelli, e le falciccie, e ogni altra forte di fas :lamesche qui da noi le donne funno : il quale è dilicatissis mo, et di ottimo gufto, et certo sono i megliori falami, che in Italia fi fuccino, saluado perho l'honore delle somate di Nas poli, et i persciutti di norsiama la sua perfettione non solas mente si conosce per la grande,et singulare bontà de i salas milma anchora per la sua mirabile operatione nelle cose medicinali;massimamente ne i cristet, iquali secondo l'espes rienza de gli spetiali assai piu oprano co'l sal piacentino, che con il forestiere; di che non sanno perbò i Medeci altra ragio ne allegaressenon vna certa virtu, et proprietà di questo sale occulta, et segretarla onde e mi pare hauere ragioneuolmens te ripreso il popolo piacentino, perche si duole et piagne, che'l fale sia radoppiato di prezzo per cagione del mez zo per centozallegando egli, che da che la città è fotto la protet tione della santa chiesia non hebbe mai tanta, et tal grauezo zaget che i poueri non potranto alla fpefa refiftere; et io,no Sapete vot fratelli miei,che non sempre è'l ciel' ferenotet ho ra la qualità de i tempi è tale, che quasi necessariamente ap porta feco queste incommodità, et afflittionican vedete pos werelli quanto honore si fa al sat nostro? à cui fuce uafi gran torto à tenere tanto baffo il fuo valore : et veramente era

vna gran vergogna à tutta la città, che vn tanto buono et co fi eccellente alimento fuffe in cofi vil prezzo ; hora fara piu bonorato, et fap rito; et farà piu cara la bontà fua; et non fe adoperarà à falare cipolle, et aglii; ma qualche bella, et odos rifera enfalsta;et qualche getil minefiretta. A questa mia ra gione di molti s'acquetorono, massimamente quei che stans no fu i pontigli dell'bonore, & che hanno letto il duello. Hor venendo alla conclusione del mio proposito, parmi con molte, o vere ragioni, bauer' dimoftrato, che'l fal piacentie no fia piu perfetto, piu nobile di qualunche altro : fimile mente del latte habbiamo di sopra chiaramente pronato: la onde ne fegue necefferiamente, che'l formaggio placentino fia di maggior perfettione, e di piu eccellente nobilità , che non fono tutti glialtri cafciisi quali parimente non fono d'als tra materia fetti,o composti, che di latte, et fale coctofia che'l cascio non è altro che vna massa di latte preso, & ben cons denfato co'l fal conditorma perche questa descrittione è mol to generale, er à tutti i cafeit fi può adattare, come le bras che de fluffaruoli à tutti i meffer cotalied remo che'l formag gio piacentino è una gran massa di latte maestreuolmente prefa, condenfata; co'l fal noftro condità fetta in ams pla, er gratiofa forma circolarerdella cui diffinitione bauen do noi à fufficienza iscritto le parti materiali; restact ispors re la eccellentia della formale . Se ogni persona fusse dotta nelle mathematice, come era il Reuerido di Viterbo fapien tiffima memoria; er baueffe ognuno fludiato Fuelide la sfe. ra er Tholomeo come la Maefla voftra ha fatto; non farel bora necessitato dimostrare la dignita della tonda figuras

Ma perche sono affai pin glingnoranti, & glimidiosi, che 1 saggis non lasciaro questa parie imperfettasper la quale chia ramente si vedera il formazgio piacentino d'honore, erlos de vincere tanto glialtri cafcii, quanto l'huomo è à tutti gli altri animali superiore. Confessono tutti e mathematici il cer chio effer' Re delle a'tre figure, fiano triangular i, ò quadran gulari, à cube ; à come se sieno : & percio lo assomigliono al gran motore dell'uniuer forche fi come egli è eterno, er femza finercosi del cerchio, ne principio, ne fine si puo trouare; perche volendo l'dio, che t cieli ordinatamente, et perpetus mente si mouesserosseceli rottondi come una balla da vento, tonoscendo egil, che se triangolari, o quadrangulari, gli has wesse creati ; hauerebbono fpesse volte futo questione infies me ; er forse datosi di matte ferite con quelle lor pome de gliangoli; or prima che le ferite fuffero ftate cufcite, er fanas tesfarebbono necessuati à fermarfi, er ftare in letto qualcht giorni, onde farebbono de gliufficis loro mancati. Feceli dun que circulars per esitare glinconuententi, er ancho, acciò ne. i lor fent, er grembiali tutte l'aure cofe comenesfero: Perche non è dubbio che la forma rottonda è sopra tutte l'altre fis gure capaciffinaine ciò ha bifogno di pruoua, conciofia, che La Maestà vostra costi in Romatrouard, vn buono, or grosso numero di personesche oltre la ragione ; glie ne furanno per la islessa esperienza buona, & verafede a che se ancho ella volesse persone senza escettione alcuna, maggiori, Ci cor

tegiani, er gentilhu mini lafctando à parte,) addimandi à parecchi Reuerendiser ancho fe gli piace, à qualchi Reue, rendissimi i quali con honore, er riucrencia nomino sempre er son certo, che eglino altrimenti non diranno, perciò che viano i vafi delle lor cherdenze rottondi ; accio piu robba senghino voltre, che le insegne cardinalesche sono rottonde, le mazze, i dipînti balloni, che i palla frenieri portanoser il ca pello, che il cameriero, o fotto cameriero tiene : er tanto è questa nobil figura alla dignità prelatesta conforme, er cons menienterche quando per cagione di dilento, er trasfulloser ancho per suegliare Pappetito alla pescagione si conduconos vogliono il mazapiccebio , oner come qui fi dice il bollo ben tondo, er groffosperche dimenandolo ben bene , fà pine agenolmente i pefci nella rete faltarezer non folo à i molto Reuerendi questa figura piacezma ancho ad ognuno agras disce, er cara, er pretiofa vienesper la fua tanta nobilità et perfettioneser Pocchio humano piu in quella fi diletta, che ad altra mirare; perche ha vna certa fimilitudine, er connes nienza con lei fendo egli parimente rottondo: di qui nafce, che al giouane quella forma piu che al vecchio piace, er me glio la gustarpercio che ba l'occhio piu netto, er piu purgan toses men addombrato, es impedito à riceuere le cose, che gli fe appresentano; percio fo chi la vede, o tocca, er fens tesallegro, giocondo, er baldanzoso : Io per me non son mai cofi malenconnico,ne mai tanto stracco, er fenza appetito, che quando mi se appresenta vn paro di mele rose, tonde, or fresche,ch'io non diuenti subbito gioioso, er subbito mi si riz za l'appetito. Es perche crede la Maesta vostra, che glihuos mini, e le bestie habbino le budella, e il ventre rottondos non per altro, che perche potessero meglio digerire, & plu longamente vineresche fe triangulari, o cube, ò quadratefufo

fusfero le budellagineti di dolori collici moriressimo, co ben prestos perció che in quei cantoni de gliangoli potrebbe qualche parte della materta digefta, attaccarfi di cofi fina manierasche per appontarfi, er premerfi,ne con criftei , o altre medicine non se glie potrebbe dare la spinta, er forla vseire : perebe ini feccarebbefi, pofcia cofi crudeli , intensi dolori arecarebbezche ben tosto s'andarebbe a gam be leuare. E dunque la firma circulare da effire amaia, dis fiderata; & adoratarlaonde mi paiono quelle persone paz ze er cattine, er di gran gaftigo degne ; che'l zerchio von gliono alterare, es guaftare e sforzandofi di volerio quas drareges fure un fregio alla natura e onde quelibe volta son stato fra me stesso considerando qual cagio ne hà mosso cofforo à volere sopra questa materia impazzire, co l'ima posibil' fare ; es quello, che la natura non comporta. Et fis nalmente tronai vno anthore moderno, il quale scriuendo della quadratura del circulo, & volendo pronare effer co e sa factibile, poi che con le ravioni non giparue hauer soe disfatto, velle con la effectenza, er con uno effempio pros uare l'intention sua cosi dicendo enon è dubbio, che anche naturalmente il circulo si puo quadrare perciò che naturale mente gliasini, quantung babbino il forame tondo, (dirè come egli diffe, faluando l'honore di V. Maestà) nondimeno fanno gli Stronzi quadri. Vedete che ragione : vedete , che Sciochezzas vedete fe fon pazzi affatto: er perciò chiamane si mathematici, che vuol dire due volte matti : ma lasciamo. questi bizarri fantastici; to torniamo à casa : to perche mi pare hauere affet cicalato della dignità, et perfettione della

figura circulare quanto al nostro proposito appartienesben e che infinitamente sopra ciò potrebbesi allegare : verro la oue il fine della mia oratione m'affretta, o fpinge. Primas mente habbiamo lodato la materia del fermaggio piacent tino; la fua eccellentia à pieno dimostratosposcia all'hos nore, o dignità della forma sodisfetto; per la quale i piacen tini come fono in tutte le loro attioni d'honore , er di lode difiderofi, or anfu; ha voluto tutte l'altre nationi, in forma re il formaggio di gran lunga vincere 20 perciò non vole fero triangulare, ne quadrato forlo; ma circulare in ampla. er gratiofa formatche fe vogliam confiderare le forme ; et. figure de tuitt gli altri cafcij, vedremo, chel formaggio pias centino per la fua grandez za fara Re de ghaltri cafcij ; cos me il nafo di meffer Francesco d' Ancona è Re de glialtri nafi, approuato da un cima di galante huomozer come voi fete Re de tutti e virtuofi primamente le prouature di Ros ma hanno vna certa figuressa, che certo non fi tronarebbe mat in Euchde s o non gli fapret ad altro affemigliare che. à i testicoli d'un vecchio per qualche tempo al fumo tenuti; of sono ancho insipide, or mat saporite, come sogliono effere. le cose d'un vecchiosperhò chi la volesse ragioneuolmente. battezare:potrebbe dire figura testicolare,ouer venetiana.11 cafcio canallo tanto ne i prelatefchi tinelli celebrato se lons go in modo, che pare vna longo poppa di vecchia pendens tes es perciò quelli perfetti economi, che di fepra habbiamo bonorcuolmente allegaci; volendo in c ò prouedere , all'hos nore di Roma hanno introdutta la forma circulare à imi » tatione del placentino . I rausginoli fono da molti fiimati

affai, er à molt anche non placcionospercio che hanno per lo pin un certo odore scapinenolezidest odore di scapini fun dici & mal netti; & hanno forma piu di fugaccia, che di ca scio . 1 Marzolini son degni di comendatione, ma la for ma loro non è molto catollica,ne troppo honoreuole, perche al mio giuditio s'affomigliano à vna certa forte di cocumert, ouer citriuoliscome dicono quei, che li funnezne anche ques Ala similitudine fodiffa intieramentesonde mi pare , che la forma loro habbia piu conuenienza con la fucenda de i cani, be con altra cofasperciò che par'habbino quel grof fo nodo nel mezzoger da i cappi vengono poi manchi, & fottilizer perciò una buona donna tofcana vedendo due ca ni, che spinti dall'amore, s'erono alla dolcissima opera cons giontiger pofe a flaccatofi : ells, che con molts attentione. er anche inuidia aspettaua il sine; vidde quel cotal groppo per il dimenarfi gonfio, er groffo; er per la grande er ins tenfa dolcezza tutto lacrimojo er molle ; alibora fe glie moffe vn gran piccicores tutta nel difio d'amore s'accefes perche presto, presto corse à pigliare vn marzolino, che in vna fua cassa haueua non hauendo ella con che naturalmen te poteffe sfogare il suo ardoreser tutto quello intieramena te inghiottiscon effo Firoppicciandofi ben bene la foiofa boc ea; er coficon quella fiffa, er calda imaginatione di hauere untal cotale; prouar volfe quanto diletto recaua il nodos fo gropposparendole, che il marzolino con quel cotale s'afs fomgliaffe. Fannofi anchora come in Romagna, & inla rie u era di Genoua; er in altri luachi affai eafcit rottondi : ma A cerchio è tanto picciolo, che pin tofto liena l'appetito, che

l'incendates sono propriamente da fur presenti à Digmet, onero a Gradassociaonde il formaggio piacentino è tanto piu nobile, o diuino quanto, che la sua circunferenza, or rottondità è maggiore de tutte l'altre si come la decima sfea ra è piu degna della nonazer la nona del firmamento ; er questo di saturno; er cosi di mano in man o seguendo : onde meglio diciamo noi formaggio, er con meglior ragione; che glialtri, quali dicono cafcio ; che fe noi con queflo nome il nominassimo, caderebbe veramente dalla dignita sua; & perciò attamente diciam not, et magnificamente formaggio, cto è forma agiata, magnifica, ampla, & conueniente ella grandezza, of maeflà fuarer come credete, fe Martiale fufs se hora viuozouer se ne suoi tempi si fusse sutto il formaggio piarentino; quante lode li farebbe da lui date ! non è dubs bio, ch'egh hauerebbe riposto giu quei suo cascio in sorma lunareser quasto nostro conte cime de suoi piaceuoli versi, hauerebbe in fin al cielo fatto volare; & meriteuolmentes che se con quella luna poteua fare à suoi garzoni mille pran 215con l'integro tondo piacentino, ne hauerebbe lor futto die. ce mila.In somma è tanta l'eccellentia, o gran nobilità del formaggiosche quell'ottimo, or fantissimo lob, Pha à l'buo, mo affomigliato; quand'egli al fignor diffe, che come cafciò fotto l'haueas che piu? i Reuerendi Abbati, Vefcoui, Arcine Scoul, Cardinali, er Papis 1 conti, Marchefi, Duchi, Arcidus cht, i Re, o gli Impera dort hanno molto caro, o tengono per molto honore l'hauer formaggio piacentino nelle mêfe lorosperche io alcuna volta ho difiderato di potermi trass firmare in yn formaggio, acciò fussi anch'io portato in vn

platto ritto, ritto dinazi ad vn Re ouer ad vno Imperatore, d Papa ; or quiul mi flarei vn pezzo fu la mia gravità; or s'io haueffi da negociare con effo loro, direi la mia ragione molto ripofatamente, & con riputatione; & non è cofa, ch'io allhora non ottenefficeglie vero, che non vorrel già mi deffero d'un collello nel ventre:ma non mi curarei anche, che legiermente mi feriffero, che come io haueffi fatto il fatto mio ne andarei subbito à farmi medicare. In fin'a qui habs biam tratiato della molto honoraia, er gran dignità del formaggio piacentino, segue dimostrare la bontà sua laqua. le quantung fia dal vulgo confessata; non percio allegano ragione, perche cofi buono fia: ond'io chiariro hora cofe, che farò meraulgliare ancho quei pecora campi, che dicono mal generalmente del cafcio ; come fe cofa catina fiffe. Et chi non sà, che fe il latte è buono, es il fal faporito, che'l cafcio anche fia buono, er saporito ! conciosa che la boma d'un composto procede dalle buone qualità delle parti sue; ouer dall'amaestrenole arte del artefice , che quello fà , er com pone.ll latte per fe flesso è dolce, gentile, er nutritiuo . 11 fale è de tutte le cofe confernatino ; er è d'ogni buon cibo grato & faporito condimento; lequat cofe fendo buone, non possono fure insieme unite cosa mala er cattina: er fe pur il mejeolarfi infieme induce alteratione alcunazalterafi la mol ta dolcezza del latte; il che fa che il cafcio no genera vermi; es fi come tanto dolciore spesse volte genera fastidio, es nan fea 3 cofi le mediocremente Salatte conferua l'apetito : & perciò piace ad ogniuno il cascio 3 er non per altro che per la saporita, es nutritina bonta sua . Es se ben mi riccordo ,

parmi ch'uno historico Siciliano, authore di grand'author rità habbia scino, che la regina Semiramis, fu nutrita , er altenata felamente co'l cafcio, che glinccelli per miracolo delli Dei le portanano : che fe faffe flato cofa mala 31 del non l'haueret bono di cafeto futta da gliucelli imbeccare. Vn frate eccellente predicatore d ffe su'l pergamo hauer tronato nella sacra scrittura, che l'Angelo portana à fanto Antonio, o à fan Paulo heremita vn pane, er vn pezzo di cafcio per recrearli, ilquale fe flato non fuffe buono, P Anges lo portato non l'bauerebbe Zoroaftre, volendo flar foletas 10,0 fuor'delle conucrfationi bumane ; per meglio cons templar'le cofe celefti; non voleffe altro cibo feco portarfi, che cafcio:co'l quale non altra cofa mangiando fi fiette fas no, allegro, o contento vinti anni intieri, che s'egli ne has ueffe buona mafaricia fetta;in fino alla quarantina poteua condursisma perche li pareua buono alcuna volta ne piglias uapiu, che la necessità del viuere non comportaua; onde fu confiretto girfene per dell'altro ; che fe in quel tempt il formaggio piacentino trcuato fi fuff; ne gliucelli, ne l'Ange lo,ne Zoroaftre altro cafcio,che'l piacentino vfato barebo bonosfendo di meglior latte, er falescome di fepra prouato habbiamosche glialtri cafcii non sonoser ancho piu amaes Streuolmente fatto. Et for fe che lo fanno villani, rozzi, fudici, & beflialische hanno piu fembiante di fere, che d'huominis come per lo piu fen quegli, che fenno le prouature in quel di Roma: ma da pafforelle gentili, piacenoli, er belleslequa li pr. mamente con le loro branche mani mongono il latte; suamente cantando le lodi fue ; & di chi lo generardipol

ne puliti, o lucenti vafi pongonto, non con Hantio, o aceo tofo; mz fresco, or dolce coaglio; er poscia preso,che egli e mettonlo in certe caldare, à guifa di campa ne fatte, alte quafi la meià d'un'huomo; ma nette, & be lauateroue con fuoco temperato lo fanno cuocere , rompendo il preso latte.qui bifogna molta arte, er cognitione in faperlo beis condurre al fine 3 & conoscere quando egli è bene stagios nato, & temperatamente cottos d'indi cauandolo; poscia in certi gran cerchii ben bianchi, è politi ,mettonlo. Allhora chi vedesse quelle pastorelle, con lor capelli,in bionde treci cie auolti , hauendo i bei guarnelli rialzati , con le biano che scarpettine minutamente tagliate : er le calze di ro : sato tirate in gambe a penello fatte şlequali percioche slan no a Popera piegate ; fin fu al genocchio , quafi tutte fi vedono : chi le vedesse dico, mentre il formaggio nelle tons de ferme , con le braccta ignude , rottonde , er come il latte bianche , affettono : con quanta gratia stroppiccian s dolo , se dimenano ; mostrando allhora per la sotigliezza del guarnello la figura delle lor mafficcie, ben composte, er dure mele , struggerebbesi di dolcezza ; er di voglia morirebbe di dar loro aiuto : er non è certamente huomo al mondo ; che allhora tutto in succhio non andasse ; & voluntieri il formaggio con esse loro dimenandosi, far non volesse a ilquale doppo hauerlo in que cerchi quattro gior m lasciato, ben copertogritornano le gratiose, es seporite pa Storelle ad enfalarlozes per spatio di do mest,ogni ottano giorno l'enfalanospofcia pulltamente firoppictandolo , con diligenza lauanlo ben beneger finalmente pol con quet di

letteuoli, amorofi mouimenti di buono oleo l'ongonos perhò no n'e meraviglia se i Re anticamente erono passori or formaggiarisperche to conchiudo ; che'l fur'formaggio con quel bel modo è propriamente cofa da signore, da Re & Imperatore; quali per la molta loro, & alta ambitio. ne, di vna tanta buona, e piaceuole arte fonofi prinati. Chi fara dung cosi ignorante, che nieghi il formaggio piacentie no non solo effer buono, ma anchora il meglior del mondo! chi tanto farà maligno, es ostinato, che non voglia confessa, ve effer cofa pitofa, er deznaicht tanto fuor di ragione fa rà, et di sefi priuo, che no loda, et adori vn táto buono, et ne s cefforio alimetoichi tato hauera gualto, et pfo il guflo, che no disideri tutto'l giorno, à tutt'hora il formaggio piacentino til gle è buono la mattina à colatioe, adefinare, à merenda, er à , cenatet pciò i Milano ottimamete fi dice p prouerbio atico et Se sapesse il villano. (vero.

Mangiare pomi, pere, fermaggio, o pane 1

Emptenaria leabano

Per mangiare pom, pere, formaggio, es panes

Oh infigesse sauesse lu ol viram

Quel prouerblo áchora do Bergamafchi e molto ufitato. Mangia (maide) pom. peri formaggi er pan Infige, l'empegnareue lu ol gabam

Per mangià lu pom, peri, formaggi er pan.

Piu oltre il formaggio non guafia mai minestra, er fenza effo non fi puo fur buone lafagnesi macaroni non meritano pur vn fol fguardosegli è de rauioli la vera falfasie frittate fenza effo fono di pocho valoresma della torta egli e la pro pria er vera animazà gliannolini senza formaggio non fi metterebbe manoși pient de gliarofti; & de leffi non vagliono vn cucchiaro d'acquașle oua maritate non pof fono maritarfi fe non co'l formaggio 3 fenza cui non fi puo dorare , ò fantificare il paner in fomma egli è quel lo, che accompagna tutte le viuande ; & che è vero de tuttl e cibi humani gentile, er gratiofo condimento , er che cio fia il vero ne fu fede Portugallo, one fe arricchi lo Affaitato, co'l vendere, er presentare formaggio pias centinorla Caffiglia, con tutto'l refto di spagna; er la corte della cefarea maestà ciò non negaranno soue il fis gnor Marchese, & il Reuerendo Poggio Nontio appo stolico sono cosi gratiosi, er di tanta authorità, in parte per cagione de i formaggi, che appresentonos & già sen do io in Spagna, me fu detto , che per mangiar formage gio Sbattezzaronsi ben mille maranisla Francia ne ren dera buon testimonio, oue no è cosa piu pretiosa, che'l formaggio piacentino : er perciò il già Reuerendiffi, mo Cardinale di Borges seco ne portana sempre vn pezzonella suagipsiera il scudier Meraueglia, fu openione, che l'fusse à Milano decapitato perche mans daua troppo formaggio alla maesta reale, er à suoi cors tegiani. Et hora vn conte de principali gentilhuomini di questa citta spende tutta la sua provisione, di tanti franchi, che haper cagione del suo siamberlengato, in presentare di formaggio piacentino la corte francesca. L'inghilterra farebbe di ciò veriffimo testimonto che per baner Papa Clemente contra il parere, er confidta del Reuerendissimo Ghinucci, eg del Caualier' Cafale vetato al Re lati atta del formaggio fi fece lutterano, ne valse il pentirsi da sezzo. Faranno il medesimo teflimonio i Suiceri, i quali adoranoit Reuerendissimo di Veruli,non per altro, che per i formaggi, che donaua loro ogni annosne testificarà anche l'Alemagna, la oue fendo la Minerua Reuerend ffima memorta per conuer tir Martino lutero, andato; & non poffendo con le fue lettere,& fratesca scienza cio conseguire, scrisse à Papa Leone, the per vitimo rimedio gli mandajfe cento fome di formaggio piacentino per corrumpere co effo Lutero & allettare il Ducha di Saffonia , & il Lancifgrauto, fuot seguaci, es discepoli. Et io ho veduto il Re de Ro. mani, che quando mangia vuole à tutto pasto il formag gio piatentino: Testificara la Moscouia, al signor di cui hauendo vn molto Reuerendo nontio appostolico che in Paradifo fra il Reuerendo di Tiuoli, er Iouto habs bitaua, donato vn de nostri formaggizvolse sua eccele lentia mossa dalla grandezza, & merauigliosa bonta, & diuina virtu del presentes che monfignore si para sse pontificalmente; & al popolo con molta cer imonia mo straffelo, come à Roma il volto santo ; & poscia ne des fe à tutti i suoi principali, baroni, & fumigliari vn pez zetto , per valerfi contra il morfo de topisla cagione di cio non dij iacera il sapere: vn seruitore di monsignore il nuntio, al gran camariere del fignore, che troppo accu ratamente della bontà, et del modo di fur questo formag gio addimandaua;detto hauea , che doue era vn poche

di quello, i topi non vi praticananos & perche egli difis deraua intendere la cagione di questa proprieta dissett il feruitore in fegretto, che procedeua dal feme dal fuo padrone; à cui per la molta sua santità era diuinamen ee concessa tal gratta; acciò potesse alla gran molestia, danno,che topi nel suo paese faceuano, rimediare : es perciò che qualche volta à preghiere del popolo, ò di gran fignori, con quel feme facea caghiare il latte : di che faceuafi quel formaggio per reliftere , co opporfe alla maligna natura di quei topi, onde allui era concef fo fenza peccato menarfila faua, er non la di Ghirellos ma che auertisse non far di ciò parola à sua Reueren. diffima fignoria; perche cio mai non confessarebbe egli ne la virtu di questo formagio per non cadere in super bia , & vanita ; il camerlero non oftante la promeffa diffe tutto al fignore ilquale vna mattina à buon botta mandò il suo gran mastro di casa con un scudellino d' argento à monfignore il nontios dinanzi à cui fendofi egli con molta riverenza ingenochiato; pregollo in now me del fignore che voleffe menarfi il pastorale, er quel to scudellino del fuo seme glie empie fer mail Reueren do tutto di ciò ,turbato , & confuso , negaua volerociò fare; l'altro inflaua, che compiacesse al signore; hauen do massimamente ad altri di cio compiaciuto, er percio non gli denegaffe quefta gratia, che egli non ne voleus plu , che quello scudellino ; promettendolt di mol te belle fodre di zebelini a finalmente fendo corfe molte perole di qua, er di la il gran mastro diffeti la ca gione

perche erafi il fignor mosso à chiederli del suo semes onde il buon monfignore diffe, che pigliaffe il feruitore ilquale era pazzo, er bugiardo; er hauea vno humor malen conicorma egli hauendo da principio inteso Paf fure , gia erafi fuggitoger nascostosche fe per esperien za la prima buggia del feruitor non fi scuoprina, ad as gni modo il pouero nontio era necessitato è menar'lors sa à modona, ne farebbe adunque della bomà dal jore maggio nostro testimonio la mosconia. Il Turcho mes desimamente ne è testimoniosperciò che non fu suo fouo rito Aloygi gritti per altro, che per il formargio piacen tino, et la maluagia, che à lui, et al Bassa Ebraino, dona uates non fo fe monfignor louio à cui tutte le cofe del mondo fon cognite, habbia mai inteso questi doi segres ti. Conchiudiamo adunche che non è provincia, ne citta ne luoco; ne huomo che possa del formaggio piacentino negar la bonta fuazlaquale hauendo noi ampiamente, er chiaramente manifellata, er approvata, verremo ho ra à dimostrare quanto vtil sia chiara cosa è quello che è buono er nobile necessariamente bauere in fe flesso qualche vtilità congionta; la lodata virtu è per fe fleffa villespercioche ella è per fe ftessa nobile & buonas & veramente la villità segue alla bontà ; & alla honestà no altrimenti, che à la primauera i fioriser all'autonno e pomispche se chiaraméte costa il formaggio piaretino effer di fua natura nobile, er buono ; chi po dubitare, che ancho velle no fiales seco molti commodi no appor tilonde e mi pare che quella fola ragione, à prouar la

utilità del formaggio, possa bastare : ma vediamo piu oltreșil latte per il detto d'ognuno è vtile : il fale confessiono tutti glihuomini non minore vtilita recare 3 il formaggio non è altro , che latte co'l fal condito ; ne segue adunque che'l formaggio sia villissimo a onde io mi meraniglio, come i medici tutti ad vna voce, non lo lodino per cibo , & nutrimento vtilissimo alla vi. ta humana sperche e bisogna dire, che in 'que tempt o non se vsaua molto, o no'l sapeuono ben condire, er con buon temperamento sare a che se allhora si fusa se futto il cascio contanta gentilezza, con tanta arte con cofi bel modo, er mifure, come fifa bora il pias centino : non solamente glibauerebhono dato le merio teuoli lodi; ma non altro cibo farebbe nella gola lo s ro entrato, che questo nostro eccellente formaggio : benche io truono vna glofa, che dice fopra quel pafe fo , che in que tempi i medici viucuono all'altrui fpes fe ; er perche erano ghiotti , er golofi ; non ladaua: no senon i caponi , le pernice , e i faggiani ; i tordi , la vitella, er fimil cofe : il cafcio biafemauono, temen do non toccasse loro il mangiar pane, & cascio solas mente, con vn pocho d'infalatuccia, es qualche agliete ti , o scalogne ; delle quai cose hanno detto sempre mao le, or vietato à tutti glibuomini il cibarfi con efforace cio non ne fusse futto lor mangiare : 25 questa ragio. ne credo fia vera , tanto piu-, quanto che effi pur fe ne fucenono un pocho di conscienza; & perbosogione genono, che fi fe fuffe trouato vna forte di cafcio teme

perato ,cloe , che non fuffe forte , ne molto falato ; ne acuto, ne haueffe del vieto, er dell'amaro ; ma fusse di mezzo sapore; che quello saria buono, es potrebbesi sicuramente per ordinaria viuanda vsare : & diceuono cofi, percioche allhora non tr uauali cafcio tanto bene qualeficato, & con tante conditioni, & cas pitoli fatti ,come essi nolenono : ma 10 meranigliomi hos ra della pecoraggine de medici di hoggidi & della los ro Stolta, & insipida oflinatione 3 che al dispetto del mondo vogliono in ogni cosa regolarsi secondo i dets ti de gli articht, & non fanno altro dire fenon Gas lieno scriffe quello, Auttenna diffe quel.' altro: Hippo. crate comanda cosisperdonimila loro poca confideras tione ; perche non considerono che le cose del mondo ogni giorno variano ; & glingegni s'affetigliono fema pre , er le cose s'affinono ; cosi il formaggio s'è affin nato, er raffinato co'ltempo tanto, che hora fessi non con quel fol temperamento, che non persauono pos terfi fure ; ma con maggiori, er megliori condittios nt , che effi addimandare non supruono : & questo è il piacentino ser che ciò fia vero , l'esperienza lo dimostra; che se vno ha lo siommaco crudo, er ina . cerbito; mangiando due fitte de queflo formaggio acconciafelo tutto ; & perho chiamafi il fugello de lo flommaco ; percio che quando Ihuomo è al fine del pranzo 3 o della cena 3 se ne mangia vn pocho sugels la il cibo che ha mangiato, di manira che i vapos tinon ascendono al ceruello ; reprime , er ottura

Leventojià, ciforta lo floomato, et fipiu agruole la di geffione. Ve dette bora quante vilitia apporta feco il fur maggio piacentino chi e adanque cofi gnorane, fupis do, er fiocco, che mighi i fuo gran valore, et la fingada ve vititià fluatina finnomi rinegari la pattenza cetti pei danti, hispocriti, er fgo. rantishe quando fono à tauos kale padrom; on i fuo finciulit; alla loro luffario fa pei dantaria raccommandati finano con vna cetta grasis cà quesso viti de la come de la come de la come manua er no me penfate, che il disejiro viugare, se l'i padrone o a tro non dimandas fiche vuol dire cio ma fito è filibora con va cetto ria signe d'a decidi a i eleigicon vn fiputar prima vn poco di fapienza, èr con vna mathematica; pre pedantife a pre fattone, a decono padro ne o bella fentenza (nota finicillo)

Solo quel cafcio è fano,

Ilqual vien dato dall'auara mano;

Ogoff pedami, Artific finatiererio tegli è percate, che non fatt nelli tatelli di Roma condamnat à perpetuo eacret, es ognivolas che fi marquisfi folic obbigati ad allegare questa voltra pedate fea finanza, persende inferebbe voluntieri colotata, es meglio ne fficiento pollas i tituellami ne mangiaribbono poco, non tanto per il voltro ricuolo, acunto per che catuno il adio che fi da lovos til disprintere ne davebbe anche ejto cho, per pia rubbare es traffice il pada one, es per hau net che prefenare alla sua sguadrina: Es per tanto quel verso be busoo appresso profone misere, autare, quel verso be busoo appresso profone misere, autare, que

ladrezoner done il cascio hà qualche diffetto, es non è buono , come il cascio canallo , le pronature, che non sono marzoline ; il cascio di capra, o di variflatti, er di misture futtos ma il formaggio piacentino, perciò che non patisce vergogna, ne diffetto alcuno, se vuol dars lo amoreuolmente, es volumiert et tanto quanto l'huos mo ne vuole ;er quanto piace altrui di mangiarne. Et percio noi placentini habbiamo per cofa viuperofa il porre in tauola il formaggio à boccom tagliati ; ma met tlamoci vn firmaggio tutto intiero; perche delle cofe buone, er pretiofe, l'huomo ne debbe effer' largo dona tore 3 er delle cattine, parco er anaro. Ma che'l fore maggio fia vtile & fano ; chiaramente fipuo vedere; confiderando l'effere de nostri pastori, er contadini, i quali poco altro mangiono , che pane & formaggios en nondimeno fempre fon fani , frefchi , gagliardi ,er forti: onde è na to quel nostro pronerbio , la carne fu sarne, es il formaggio la forza; fi come il bono vino, genera il buon fangue, & la bona falfa fueglia il fmari to appetito ter perciò non è meraniglia , fe gli huomis ni piacentini communemente, fono di maggiore Statura e piu compressi, e meglio formati, es piu bianchi, che non fono i toschani , i Romani , & napolitania per il contrario le nostre donne sono men belle ; perche fi guardano dal formaggio, à medici credendo, che dan no loro intendere che fia humido, vifcofo , & catarrofo er mal fano. Che'l formaggio adlique piacentino fia vit le quanto al buono effere, & alla fanità dell'huuma,

habbiamo, per molte ragioni , er per effempi à fuffi cienza dimostratos che sia anch'utile alla vita ciuile, es à negoci; & alconfeguir glibonort, è piu fucile il pro uar lo con gli effetti, che con il dire, o scriuere le ra, gi oni. Quando io confidero bene, truouo, che la vita ciui le, non è altro che vna commutatione delle cofe atte et necessarie al buono flato dell'huomo ; come il permuta re i prouenti, & frutti dellaterra Puno in Paltro, es le mercantie l'una con l'altra, variar gli vfficij & per mutare gli honoristutte queste cose fu il formaggio pias ecentinosco'l quale non è cofi delicato frutto, er cofine e sario, che a tempo & a luoco volontieri non si permu ei, chi da grano, chi vino, chi fieno, chi legumi, chi legne, chi frutti, per hauer jormaggio : tutte le forti di mers catie co effo fiscabiaos vegono da tutte le pte d'Italia; vegono di Frácia; végono di Alemagna à Piaceza, à Jea biar lor mercatie in tatt formaggi: La ode no è dubblo, che la doutia, et abbodanza de tutte le cofe alla vita ci uile necessarie, lequalt in questa citta di piacenza si truo wone , dal formaggio per lo piu procedono ; & perciò piu obligo ha questa citta à formaggiari, che a conti à dottori,o a cau aglierizonde io fon di parere , che dones rebbesi creare vn nuouo magistrato supremo, es piu de gli aliri degno; ilquale si donasse a chi maggior quantis ta di formaggio hauesse: ilche sarebbe più conueniente, che far vn medico con vno orinale in mano, o vna bor fcia di cristier su le spalle Doge di genoua; es che fas re vn battilano confulonieri di Firenzeser forfe , che

non ci è hora qui huome anche di maggior dignità des gnotil quale non folamente fa la citta di Piacenza d'os gnt buona cofa piena, et douitiofa; ma fu tutte le pti del mondo di questo buon formaggio piacentino copiose & nobili . Veramente io non so perche tutti i popoli, & fignori d'italia vnitamente non lo fanno Respercioche hatutte le qualita conveniente, & degne della real cos ronategli è faggio, & prudente di cofi fatta maniera, che gouernarebbe vn imperio, non che vinti mila fors me di formaggiosegli è humano, & buon compagno co me il Re di Francia ; egli è di ottima flatura ; è graffo come il Re di Franciazhà il naso grande come il Re di Francia ; la bocca non è totalmente da Imperadore ; ma da Re fi benes hà la pancta grande, gonfia, er pen dente come il Re di Francia ; è liberale, er fu piacere volontieri come il Redi Franciasegli è openione d'als cuni che egli habbia hauto il mal francese come il Re di Francia, ha sempre i meglior'uini della città ; come ha il Re i meglior del suo regno: & è questo che m'ha compiaciuto del formaggio, che alla maesta vostra bò mandato,er accio anch'ella lo conosca per nome chia masi il magno Matheo sormaggiaro, degno dell'amicle tia, es familiarita di quella. Ma torniamo al propofito nostro : è dunque alla commutatione de frutti terreni, er delle mercantie il formaggio vtile, er necessario: Cir. ca à negocij l'utilita sua è grandissima; chi ha da negos ciare confignori, il piu delle volte fla alaccato ad vna porta, ad vnovício rinegado Iddio di no potere entrares

porti vn bel formaggio subbito ti è fatto plazza, subbito le porte s'aprono, le portiere il végono subbito alzate all Signor lascia ogni altra suceda pascoliartisti accoglie co Licto vifo, ti fa vezzi; et in fine te ne val bene ifpedito, es fodisfatto. Ricordomi d'un meffer Ciprião huomo literas tisimo, ilquale haucdo vna lite nel parlameto di Parigi oue ftette feite ant pfequedo le fue ragionizno pote mat in tato tepo vedersi allegrezza di qualche conclusiones onde egli gia quasi disperato, penso p vitimo rimedi odi far vn dono al Prefidente, et al luocotenete ciuile, di vn formaggio per ciascuno, liche fatto, ch'egli hebbe, tantos flo hebbe la sentenza in fauore; & fu allegramente er bene ifpedito . Ma che bisogna dir di Parigi i nelle ifpiditioni delle corti non è meglior cofa, che hauer for maggio da presentare chi vuol far bene i casi suot. Las sciamo le corti, o voltiamoci alle cose piu prossimae, et che piu ci toccano: Tal giudice ho conosciuto io , che fo pra vna lite medema, er sopra vna medema questione & Sopra vn medesimo punto , ha quattro fentenze, tuto te diuerfe pronuntiato, quando in fauer'dell'accufatore er quando in fauor'del reo:11 che procedeua, che ogni volta , che fe gli appresentana vn formaggio rinedena meglio le scritture; cosi secondo, ch'egli era informaggia so, volfe dire informato , fententiaua. Et quanti ne fono al mondo fiati ; er quanti ne viuono anchora hoggidi de tall giudiciche s'io volessi in questa materia allars garmi,pin tofto il tempo , the'l foggietto mi verrebbe meno. Nel tépo che la ciud era fotto il dominio de fran

cefi, perche sono di natura facili & buon compagnize alla gola, er al guadagno inclinati, er dediti, non era co fi gran deluto, er criminofo, che con vn formaggio of qualchefascho di vino , non se affoluesse , or cancel laffe . Ma come to diffi da principio , chi vuol di cio effer ben chiarito, ne faccia la ifteffa efperienza, che meglio questa pratica con glieffetti gli riuscira che non saprei io con ragioni er effempi dimostrare; fe be ne in fine a cento anni altro che di quella materia non scriuessi. Ne mancho vtile è il formaggio a conseguire gli honori schi voleffe Pantiche carte riuolgere, & fquin ternare, trouarebbe vn gran numero d'huomini che da fur cascio furono tolti, er posti nel seggio reale; er dato loro i scettri in mano. Dauid fu pastore, es formag giaro; che fe'l Padre fuo con quelle diece forme di cas scio no l'hauesse mandato a suoi fratelli, hauerebbe forse il gigante Golia , insieme co Filistei fraccassato , er di firutto il popolo Ifraelitico set egli pofcia portana peris colo non effer mai piu Re: ma l'occasione di portare que diece cafeii fu della falute, et dell'honore di Ifraelle es del regno di David cagione. Romulo parimente fus cendo cafcio, alla real maesta ascesesma lasciam le cose tanto antiche, or veniamo alle cofe di questa eta nostra. Quanti hoggidi fon fatti fignori, et monfignori, non per altra virtu loro, che per hauer dato, & riceunto del for maggio affai ? Quanti vfficii,quante dignita sonose em: petrate , folo co'l mezzo del dolce, et buon' formaggio: Quanti ne fono boggidi Capitani chiamati , che altra

virtuosa fattione, che riperre & dar' formaggio, non fecero giamai? chi vuol adunque fauore, tenghi, o appresenti formaggio piacentino: to chi non sà che i te forieri, i gabellieri, & officiali di quella citta ognianno mandano le some intere, es non vna, ma parecchie à donar à quei Reuerédi fignori di Roma:Et perches non per amicitia, non per familiarità , non per vn cers to amoreuole vfficio, non per liberalità , non per grans dezza d'animo, non per rimuneratione di virtu; ma folo per dare ad vfura;ciò e per hauer fauore nelli loro negotii er facende; er per conferuatione de gli vffict loro; feffe volte per ferar'gliocchi altrui saccio le at tioni, a amministrationi loro, troppo accuratamente er controppa diligenza, vedute, er conosciute non fus fero. In somma chi non appresenta formaggio piacentio no è una pecora ,er resta in questo mondo abietto, uile, o sprezzato. Gran disgratia ad ogni modo fu la mia, effermi abbattuto à seruire un padrone, ilquale era ne mico di presenti utili; chi l'hauesse presentato di uasi d'oro , d'argento & di gioie ; di drappi , di renfi , & di formaggi; er di tai buone cofe, s'adiraua, non uoles ua dar'loro audienza;mandauali alle forche; & uoles ua lor'gran male:Hauerebbe totto uolontieri , un cas ne, un uccello una scimmia, qualche uolta un cauallo, ma con ricompensas Vn pezzo d'arme lauoraio alla da maschina,un qualche instrumeto musicale ; un sonetto, una epistola , un madrigale, un bel uerso, una ornata profa latina, à unigare, er fimil baie, et fanfalughe, che

se'l mio padrõe caro es da bene; fi fuffe dilettato di cofe sostantiali , er massimamente di formaggio , come gli altri fanno, ò la piu parte de gli huomini grandi, beas to me; che ben farei flato felice piu di quattro , & di fei, o anche piu di fesantanoue voltesperche gli haues reitanti, er tanti formaggi donatt; che egli saria stato costretto, à far una volta à modo mio ; & nondimeno vn tratto per molte mie'preghiere; er per la mia ver? lui fdel feruitu , fi contento di accettare da me vn fors maggio simile à quello, ch'io bò mandato alla maesta vostra, à presentare. Et so ben io quanto mi valse quel presente, er quanto in gratta à lui crebbi : ricordomi che vn tratto burlando meco, presenti testimonij , mi promeffe ogni volta . ch'egli fuffe creato Papa , di furs mi Cardinale; bench'io molto piu la gratia sua, che quel la promessa cara hauea, es la sua beneuolenza, es il suo ver'me amore , pin che tutte le dignità, es tutte le cofe pretiose del mondo, curaua er amaua. Vedete aduns que che mirabile operatione fu questo dono, er quanta forza in fe stesso tiene il formaggio piacentino , il quale affat largamente dimostrato habbiamo quanto egli fia nobile , quanto buono , o quanto vtil fia, non folamen te alla fanità dell'huomo , ma anche nella vita ciuile , alle commutationi delle cofe mondane, all'espiditioni de negocii, à i crescimenti de gli honori , er dignitati. Ma qui ferfe alzarebbe alcun la cresta, alla mia oratios ne,in questo modo opponendos; Vana e stata la tua fue tica in lodar' tato questo tuo formaggio piacentino ;

cui posto che sia buono, & saporito; non perciò tante lodi fi conuentuono. Imperoche la fama, & la vera glo via dell'eccellente, er perfetto formaggio egli è del par meggiano, es del melanefe; es che ciò fia vero, à Firen ze, à Siena, Roma, à Napoli, dice si formaggio par meggiano : à Leone , à Orleans , à Roano , à Parigi, dicefi melanese; che se di quelli il piacentino fusse mi gliore; in quelle regioni, er quelle cittadi folo il pias centino sarebbe nominato, & famoso . A questa cosi semplice, er debile oppositione, seeuol cosa è il rispons derui ; er variamente : che à Firenze, er in quei luo ghi, sidica parmegiano, & à Leone, melanese, & non piacentino : primamente la vicinità ne è cagione, conciosia, che Parma è piu vicina à Firenze ; & Milas no à Leone, che non è Placenza; & soleuono i mercas tanti forestieri in quei dui luochi gir'à comprarlo, t francesi à Milano, i toschani à Parmatperche è rimasto la cue il formagg lo portavafi il nome di Parma, & di Milano; & fi come quando fi vede vn huomo di lonta no, tanto che non fi puo discernere chi egli fi fia; ma approsimandosi poi particolarmente si conosce esser' Pietro, Giouanni, ò Martino; cosi itoschant à Pars ma prima venendo, hannolo prima detto parmegiano che se plu oltre fussero proceduti; er piu alla vera, er particolar cognitione approfimatifi , effer'piacentino hauerebbono conosciuto 3 ma comprandolo à Parma hannoli dato il nome del luoco, oue fu comprato ; non ostame che eglino à Parma sentissero dire formaggio pia

centino ; che fe Placenza fuffe flata nel luoco, er fao di Parma, ouer fuffero per comprar formaggio à Pias cenza venuti, come hora vengono ; farebbefi detto fors maggio placentino, come hora fi dice, en non parmega giano : & di cio ageuol cosa è farne la proua, perche i melanefi, parmeggiani venero sempre, o hora ans chora vengono à Piacenza ,a comprari'il formaggio ,il quale celebrano, o lodono affat piu de loro: o quello, che in quei paesi è detto parmeggiano, em melanese; quel lomedesimo essi chiamano piacentinoses per tanto non segue bene il volere à questo modo argomentaretà Ro ma dicesi formaggio parmeggiano ; & in Francia mes lanese , egli non è dunque piacentino , ne questo è mes gliore di quei cosi nominati 3 conciosia, che l'argomene to non solamente non è ben'appoggiato con Madonna Barbara, ne con meffer Cefarezma non è anche in Ba roccho, & brocardo affai fondato:Ma conchiude bene cofi dicendo; 1 parmeggiani es melanefi lodano, es flis mano il piacentino piu di qualunche altro cascio; & anche affat piu delloro proprio : è dunque il piacentis no piu del parmeggiano, & melanese eccellente, & perfetto: Oltre di cio egli è opinione di certi dottort, che nelvo cabolo vi sia corruttione dicendo formaggio parmeggiano; ma che correttamete dir' fi dee palmefas no , alludendo à l'altezza , & groffezza di effo, pers cioche i veri piacentini , sono alti quasi vn palmo ,o pos cho manchorma melanese si dice, percio che è ottima cofa il mangiarlo con le mele, & quelle accompagna

bene; laqual cofa ha molto del verifimile ; ma in quas lunque modo fi fia, quella oppositione è veramente vas na ne ha buon fondameto alcuno. E dun que il mio for mazgio no fol del parmeggiano en melanefe, megliores ma anche di eccellentia, di perfettione, es di diuin ca tut ei i cascii del modo vince tanto, quato I meloi di gratia et di bontà le zucche, e citriuoli vincono; di cui , chi inties ramente seriuer volesse, è sapesse le sue vere lodi ; pris ma tutta la carta, tutto Pinchiofiro, en tutte le penne del mondo, mancariano, che la materia d'I sugpetto di cio mancassero veramente era impresa per quei dis uini, enella virtu baroni, er principi, er di vostra Maesla seruttori affettionatisimi; messer Claudio, it Molza,messer Bino, che si bene hà scritto del suo horto le belle lodi ; ò di meffer Giouanni della cafa, ò di quel To che fece il naso dell'anconitano fumoso i d quello che cofi elegantemente scriffe della frugalitate;i quali fe del mio formaggio con il loro alto, co purgato File feris ueffero; o dio quante belle tofe; quante fottili inuentios ni ; quanti indissolubili argomenti;quanti acuti , erfucett detti ; & con quante atte , & proprie parole ; con quanti rhetorici ornamenti 3 con quanta copia di belle er grauf fententie feriueriano le vere, er pretiofe lodi del formaggio piacentino : il valore di cui per difgrata fua poueramente , è flato da me , & piacentineuolmen te iferitto, & lodato . Resta hora pregar la Maestà vo fira, che fe qualche inuidiofo o maligno er oftinato, non voleffi in buona parte , i miei detti , accettare ;

ma folamente hauermi, et comumerarmi per un feruidore de gli altri valos rofi, honorati, et fedeli fers uitori fuot.

*

STAMPATA

IN PIASENZA PER SER GRASSINO FORMAGO GIARO

M. D. XLII.